NUTRI NINJA | NINJA BLENDER DUO

טכנולוגיית
Auto-iQ™

בואו נתחיל!
הרכבה, טיפים ומתכונים

25
מתכונים!



שריג
שירות עם אחריות.
www.sarig.com

BL642IS



מזל טוב!

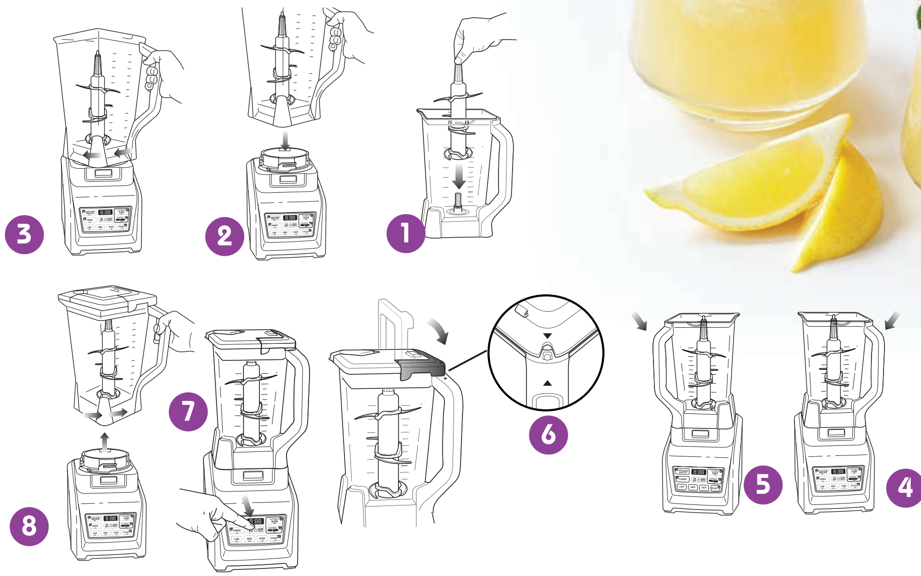
ברוכים הבאים לחוויית ה-Ninja™ Auto-iQ™!
טכנולוגיית ה-Auto-iQ™ של Ninja כוללת תוכניות חכמות המשלבות תבניות ייחודיות של כתישה, ערבול ועצירה שיעשו את העבודה בשבילכם! מעתה תוכלו להשיג תוצאות נפלאות בלי שתצטרכו לנחש! תוכניות אלו מתוזמנות כדי לספק תוצאות טעימות, וכל מה שעליכם לעשות זה ללחוץ על כפתור וליהנות.

תוכן עניינים

אנא הקפידו לקרוא את המדריך למשתמש המצורף לפני השימוש ביחידה.

הרכבה ופירוק
עם תא ערבול





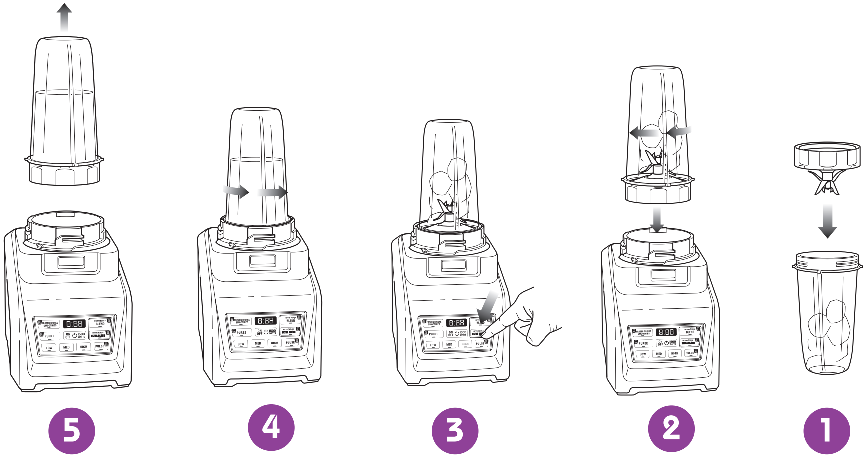
1. יש להכניס את הלהב לתוך הציר שבמיכל הערבול.
2. יש ליצור צורה של יהלום על ידי הנחת אחת מהפינות של תא הערבול מעל ללוגו של Ninja™ שעל הבסיס.
3. יש לנעול את תא הערבול במקום על ידי סיבוב הקערה עם כיוון השעון עד ששומעים קליק.
4. ניתן להניח את תא הערבול על הבסיס בשתי דרכים, עם הידית בצד ימין או שמאל.
5. על מנת להניח את המכסה על הצנצנת יש ללחוץ על כפתור השחרור כדי שהידית תזדקף.
6. יש ליישר את החצים שעל המכסה וידית תא הערבול ואז לנעול את המכסה במקום על ידי לחיצת הידית כלפי מטה עד ששומעים קליק.
7. יש לבחור בתוכנית או מהירות Auto-iQ™ הרצויה.
8. כשהתוכנית מסיימת, יש לכבות את המכשיר ולחכות שהלהב יפסיק להסתובב. יש לסובב את תא הערבול נגד כיוון השעון כדי להוציאו.



זהירות: הלהבים הניתנים להסרה חדים מאוד! תמיד יש לאחוז בחלק העליון של פיר הלהב כדי למנוע פציעות. בעת המזיגה, מומלץ להשתמש בזרבובית המזיגה עם המכסה. אין למזוג ללא מכסה הלהבים עלולים ליפול החוצה.

הערה: התוכניות המתאימות לתא הערבול יידלקו ברגע שתנעלו את תא הערבול בבסיס.

הרכבה ופירוק
עם כוס ™Nutri Ninja



1. לאחר הכנסת הרכיבים לתוך כוס ה-™Nutri Ninja, יש להרכיב את להבי ה-™Pro Extractor Blades בתוך הכוס ולהבריג אותם בחוזקה.
2. יש להפוך את הכוס, להניח את הכוס בתוך הבסיס על ידי יישור התבריגים ולסובב עם כיוון השעון לנעילה עד ששומעים קליק.
3. יש לבחור תוכנית או מהירות ולערבל. לכל תוכניות ™Auti-iQ יש תכניות ייחודיות לערבוב, פעימה, ועצירה שעוצרות באופן אוטומטי לאחר שהטיימר הסופר לאחור מגיע ל-0:00.
4. להוצאה, יש לסובב את הכוס נגד כיוון השעון
5. יש למשוך את הכוס כלפי מעלה. אין להכניס את הרכיבים הקפואים ראשונים ל-nutri ninja



זהירות: יש להוציא את מתקן הלהבים של Nutri Ninja מהכוס לאחר סיום הערבול. רכיבים מסוימים עלולים להתרחב לאחר הערבול כתוצאה מהצטברות לחץ יתר ועלולים להוות סכנת פציעה.

הערה: התוכניות המתאימות לכוס ™Nutri Ninja יידלקו ברגע שתנעלו את תא הערבול בבסיס.

הוראות העמסה

כשמערבלים את הרכיבים הנפוצים הללו, הסדר חשוב. השתמשו במדריך ויזואלי זה כדי לוודא שהמתכונים שלכם ייצאו חלקים וטעימים בכל פעם.



התחילו עם קרח או רכיבים קפואים.



הוסיפו רכיבים יבשים או דביקים.
כמו זרעים, אבקות, וחמאות אגוזים.



מזגו נוזלים או יוגורט.
לקבלת תוצאות דלילות יותר או למשקה שדומה יותר למיץ, הוסיפו נוזלים לפי הצורך.



הוסיפו עלים ירוקים ועשבים.



התחילו בהוספת פירות וירקות טריים
לקבלת התוצאות הטובות ביותר:
- יש לחתוך את הרכיבים לחתיכות של 2.5 ס"מ
- אין למלא את הכוס מעבר לסימון המקסימלי
- אם אתם נתקלים בהתנגדות מצד מתקן הלהבים בעת הידוקו לכוס, יש להוציא רכיבים
- כשמערבלים מרקים או רטבים, יש תמיד לוודא שהרכיבים התקררו לטמפרטורת החדר לפני הערבול. כוסות ה-Ninja לא נועדו לערבול של חומרים חמים
- אין להכניס רכיבים קפואים ל-Nutri Ninja™

Nutri Ninja™ | Ninja™ Blender
Duo עם טכנולוגיית Auto-iQ™

תוכניות ה-Auto-iQ™ משלבות תבניות ייחודיות של כתישה, ערבול ועצירה שיעשו את העבודה בשבילכם! מעתה תוכלו להשיג תוצאות נפלאות בלי שתצטרכו לנחש! אין צורך יותר לעמוד ליד הבלנדר, פשוט לוחצים על כפתור ואפשר להתפנות לדברים אחרים.

Auto-iQ™ Frozen Drinks/Smoothies:

תוכנית זו נועדה ליצירת משקאות טעימים בתא הערבול. מערך הלהבים יכתוש קרח, פירות וירקות קפואים, ויספק לכם משקה קפוא ומרענן!

Auto-iQ™ Food Puree:

תוכנית זו נועדה ליצירת מזונות כגון מטבלים, חומוס, מזון לתינוקות, או מרקים. ניתן להשתמש בכל שלושת התצורות של הצנצנת עם הגדרה זו. השתמשו בקערת עיבוד המזון לכמויות גדולות יותר או בכוסות Nutri Ninja™ למנות קטנות יותר.



Blend Auto-iQ™: תוכנית זו נועדה במיוחד לכוסות ה-Nutri-Ninja™. להבי ה-Pro Extractor Blades™ המתאימים לכוסות Nutri Ninja™ מסתובבים במהירות גבוהה, ומספקים תוצאות חלקות במיוחד, בכל שימוש. ניתן להשתמש באפשרות זו ליצירת מיצים מצוינים כאשר משתמשים ברכיבים טריים או רכים יותר.

Ultra Blend Auto-iQ™: תוכנית זו נועדה במיוחד לכוסות ה-Nutri Ninja™ שלנו. להבי ה-Pro Extractor Blades™ המתאימים לכוסות Nutri Ninja™ מסתובבים במהירות גבוהה, ומספקים תוצאות חלקות במיוחד, בכל שימוש. ניתן להשתמש באפשרות ה-ULTRA BLEND לערבול רכיבים קשים יותר כגון פירות או ירקות קפואים, קרח, גרעינים ועוד.

Pulse Auto-iQ™: מדובר במאפיין משודרג של יכולת הכתישה הקיימת. ה-Auto-iQ™ Pulse מציע שליטה טובה יותר למניעת עיבוד וערבול יתר. פשוט לוחצים לחיצה ארוכה על הכפתור והלהבים ינועו במהירות גבוהה ויספקו פרץ כוח מהיר המסוגל לשבור קרח, או לקצוץ ירקות.



השתמשו בתא
ערבול עם

PUREE

רטבים
מטבלים
מרקים

FROZEN DRINKS SMOOTHIES

קוקטיילים
שייק פירות
קינוחים קפואים
מיילשייק



השתמשו
בתא ערבול
עם

NUTRI NINJA ULTRA BLEND Auto iQ

- מיצים ירוקים במיוחד
- קינוחים קפואים
- שייק חלבון

PUREE Auto iQ

- רטבים
- מטבלים
- מרקים

NUTRI NINJA BLEND Auto iQ

- מיצים טריים ומזינים



תוכניות ומהירויות

תוכניות ומהירויות עבור תא הערבול

פונקציה	מיכל	סוג להב	מהירות או תוכנית	סוג מזון
קיצוץ	תא ערבול	מערך להבים	Auto-iQ™ Pulse	סלסה, ירקות, אגוזים, שוקולד
שייקים, משקאות קפואים	תא ערבול	מערך להבים	Auto-iQ™ Frozen Drinks & Smoothies	קוקטיילים קפואים, שייקים, קינוחים קפואים, מילקשייק, קרח
מחית	תא ערבול	מערך להבים	Auti-iQ™ Puree	מרקים, רטבים, מטבלים



תוכניות ומהירויות עבור כוס ™Nutri-Ninja

פונקציה	מיכל	סוג להב	מהירות או תוכנית	סוג מזון
חילוץ חומרים מזינים וויטמינים	כוס ™Nutri Ninja	להבי Pro Extractor ™Blades	Nutri Ninja™ Auto-iQ™ Blend	מיצים טריים ומזינים, שייקים, מילקשייק
חילוץ חומרים מזינים וויטמינים	כוס ™Nutri Ninja	להבי Pro Extractor ™Blades	Nutri Ninja™ Auto-iQ™ Blend	מיצים ירוקים מזינים, קינוחים קפואים, שייק חלבון
גירור	כוס ™Nutri Ninja	להבי Pro Extractor ™Blades	Nutri Ninja™ Auto-iQ™ Blend	גבינה מגוררת, פירורי לחם, תבלינים
קיצוץ	כוס ™Nutri Ninja	להבי Pro Extractor ™Blades	Nutri Ninja™ Auto-iQ™ Blend	סלסה, ירקות, אגוזים







זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 1

נינג'ה ירוק דק

רכיבים

- 110 גרם אננס טרי, בחתיכות של 2.5 ס"מ
- 110 גרם מנגו טרי, בחתיכות של 2.5 ס"מ
- ½ בננה בשלה, מקולפת
- 5 גרם בייבי תרד, ארוז
- 5 גרם כרוב עלים קצוץ, ארוז
- 125 מ"ל מים
- 250 גרם קרח

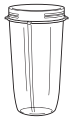
הוראות

1. מכניסים את כל הרכיבים לתוך כוס 650 Nutri Ninja™ מ"ל רגילה לפי הסדר הרשום, החל מהאננס.
2. מדליקים את היחידה ובוחרים בתוכנית "Nutri Ninja™ Auto-iQ™ BLEND". יש להוציא את הלהבים מתוך הכוס לאחר הערבול.



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 1

נוגדי חמצון מרעננים



רכיבים

- 10 גרם כרוב אדום, קצוץ
- 1 גבעול סלרי, חצוי
- ½ תפוח גרני סמית, לא מקולף, לא מגולען, חצוי
- 110 גרם אוכמניות
- 70 גרם אבטיח, חתיכות של 2.5 ס"מ
- 175 גרם קרח

הוראות

1. מכניסים את כל הרכיבים לתוך כוס Nutri Ninja™ 650 מ"ל רגילה לפי הסדר הרשום, החל מהכרוב האדום.
2. מדליקים את היחידה ובוחרים בתוכנית "Nutri Ninja™ Auto-iQ™ ULTRA BLEND". יש להוציא את הלהבים מתוך הכוס לאחר הערבול.



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 1

שייק פירות פאוורבול



רכיבים

- ½ בננה בשלה
- 350 מ"ל חלב קוקוס לא מומתק
- 5 גרם אבקת קקאו לא מומתקת
- 200 גרם אוכמניות קפואות

הוראות

1. מכניסים את כל הרכיבים לתוך כוס ™Nutri Ninja 650 מ"ל רגילה לפי הסדר הרשום, החל מהבננה.
2. מדליקים את היחידה ובוחרים בתוכנית "Nutri Ninja™ Auto-iQ™ ULTRA BLEND". יש להוציא את הלהבים מתוך הכוס לאחר הערבול.



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 2

ירוקים בזנגביל



רכיבים

- 20 גרם בייבי כרוב עלים
- 5 גרם כוסברה
- ¼ אבוקדו
- 1 תאנה, מגולענת
- 2 קיווי קטנים, מקולפים, חתוכים לרבעים
- 5 מ"ל מיץ ליים
- 0.65 ס"מ שורש זנגביל, מקולף
- 125 מ"ל מי קוקוס
- 80 גרם קרח

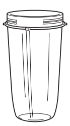
הוראות

1. מכניסים את כל הרכיבים לתוך כוס 650 מ"ל Nutri Ninja™ רגילה לפי הסדר הרשום, החל מהבננה.
2. מדליקים את היחידה ובוחרים בתוכנית "Nutri Ninja™ Auto-iQ™ ULTRA BLEND". יש להוציא את הלהבים מתוך הכוס לאחר הערבול.



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 2

תות בננה



רכיבים

- 1 בננה, מקולפת וחצויה
- 250 מ"ל חלב דל שומן
- 30 מ"ל אגבה סירופ
- 150 גרם תותים קפואים

הוראות

1. מכניסים את כל הרכיבים לתוך כוס 650 ™Nutri Ninja מ"ל רגילה לפי הסדר הרשום, החל מהבננה.
2. מדליקים את היחידה ובוחרים בתוכנית "Nutri Ninja™ Auto-iQ™ ULTRA BLEND". יש להוציא את הלהבים מתוך הכוס לאחר הערבול.



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 2 **גודל כוס:** 650 מ"ל

פטל אבטיח מטהר

NUTRI NINJA Auto iQ ULTRA BLEND

רכיבים

- 210 גרם אבטיח, חתוך לחתיכות של 2.5 ס"מ
- 60 גרם פטל
- 60 מ"ל מים
- 125 מ"ל קרח

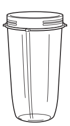
הוראות

1. מכניסים את כל הרכיבים לתוך כוס 650 ™Nutri Ninja מ"ל רגילה לפי הסדר הרשום, החל מהאבטיח.
2. מדליקים את היחידה ובוחרים בתוכנית "Nutri Ninja™ Auto-iQ™ ULTRA BLEND". יש להוציא את הלהבים מתוך הכוס לאחר הערבול.



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 1

ריקי-אדה בטעם דובדבן וליים



רכיבים

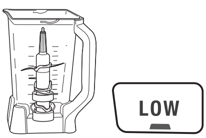
- 22 מ"ל מיץ ליים
- 375 מ"ל מי קוקוס
- 105 גרם דובדבנים קפואים

הוראות

1. מכניסים את כל הרכיבים לתוך כוס 650 ™Nutri Ninja מ"ל רגילה לפי הסדר הרשום, החל ממיץ הליים.
2. מדליקים את היחידה ובוחרים בתוכנית "Nutri Ninja™ Auto-iQ™ BLEND".
3. מוזגים את התערובת דרך מסננת צפופה לחילוץ המשקה. יש להוציא את הלהבים מתוך הכוס לאחר הערבול.



זמן הכנה: שעתיים וחצי **זמן בישול:** 5 דקות **מנות:** 4



חביתיות כוסמת

רכיבים

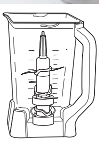
- 250 מ״ל חובצה
- 1 ביצה, טרופה
- 45 מ״ל שמן קנולה
- 30 מ״ל דבש
- 85 גרם קמח כוסמת
- 70 גרם קמח רב-תכליתי
- 6 מ״ל סודה לשתייה
- 7 מ״ל סוכר
- 2.5 מ״ל מלח

הוראות

1. מכניסים את החובצה, הביצה, השמן והדבש לתא הערבול.
2. מדליקים את היחידה, בוחרים ב-״LOW״ ומערבלים במשך 30 שניות.
3. מוסיפים קמח כוסמת, קמח רב-תכליתי, סודה לשתייה, סוכר, ומלח לתא הערבול ובוחרים ב-״LOW״, מערבלים במשך 30 שניות נוספות.
4. מוציאים את תא הערבול מהבסיס, ומורידים את המכסה מתא הערבול. מכסים בניילון נצמד. משאירים למשך שעה.
5. יוצקים את בלילת החביתיות למחבת משומנת קלות על חום בינוני, מטגנים את הבלילה לחביתיות בגודל הרצוי עד שנוצרות בועות קטנות והקצוות מתייבשים. הופכים את החביתיות וממשיכים לטגן עד שהמרכז מתנפח וקופץ בחזרה אם לוחצים עליו קלות.



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 8



קציצות עוף ותפוחים

רכיבים

- 15 מ"ל שמן זית, ושמן נוסף לטיגון הקציצות
- 1 בצל קטן, מקולף וחתוך לרבעים
- 2 תפוחים, מקולפים, מגולענים, חתוכים לרבעים
- 500 גרם כרעי עוף ללא עצמות וללא עור, בחתיכות של 5 ס"מ
- 5 גרם עלי מרווה טריים
- 7 מ"ל פלפל טחון
- 7 מ"ל מלח ים
- קורט קינמון

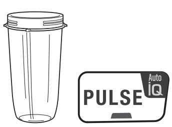
הוראות

1. מכניסים את הבצל, התפוחים והמרווה לתא הערבול. מדליקים את היחידה ולוחצים על "Auti-iQ™-PULSE" עד שהכל נקצץ באופן דק.
2. מחממים שמן זית על מחבת בינונית. מוסיפים את הבצל והתפוחים, מטגנים במשך במספר דקות, עד שהם מתרככים. מורידים מהאש ומעבירים לקערה גדולה.
3. מכניסים את ירכי העוף לאותו תא ערבול ולוחצים על "Auto-iQ™ PULSE" עד שהוא נטחן באופן דק. מוסיפים את העוף הטחון לקערה עם תערובת הבצל והתפוחים. מוסיפים קינמון ומתבלים במלח ופלפל. מערבבים היטב עם הידיים.
4. מחממים תנור ל-175 מעלות. מכינים 8 קציצות מהתערובת ואופים על נייר אפייה במשך 10-12 דקות, או עד סיום הבישול.



זמן הכנה: 5 דקות **זמן בישול:** 5 דקות **מנות:** 4

חביתה מקושקשת עם עגבניות ובזיליקום



רכיבים

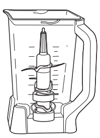
- 8 ביצים שלמות
- 100 גרם עגבניות בשלות
- 55 גרם מוצרלה
- 10 גרם בזיליקום טרי, ארוז באופן רופף
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור
- תרסיס שמן

הוראות

1. מכניסים את הביצים, העגבניות, המוצרלה, הבזיליקום, המלח והפלפל השחור בתוך כוס 650 מ"ל Nutri Ninja™ רגילה. מדליקים את היחידה ולוחצים על "Auto-iQ™ PULSE" עד שכל הרכיבים נקצצים באופן גס. יש להוציא את הלהבים מתוך הכוס לאחר הערבול.
2. שופכים את תערובת הביצים למחבת טפלון שרוסס עליה שמן ומטגנים על חום בינוני-גבוה. מערבבים בתדירות עד שהביצים נעשות רכות ומבושלות כראוי.



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 8



Auto iQ PULSE

גספצ'ו

רכיבים

- 1 בצל אדום קטן, מקולף וחתוך לרבעים
- 2 מלפפונים, חצויים וחתוכים לרבעים
- 1 פלפל צהוב, חתוך לרבעים ומגולען
- 1 פלפל אדום, חתוך לרבעים ומגולען
- 1.35 ק"ג עגבניות טריות, חתוכות לרבעים, מגולענות
- 17 מ"ל מלח ים
- 60 מ"ל חומץ בן יין אדום
- 1.5 ליטר מיץ עגבניות
- 5 מ"ל שום, קצוץ

הוראות

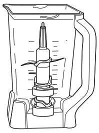
1. יש לחלק למנות, ולהוסיף את הבצל האדום, המלפפון, הפלפלים והעגבניות הטריות לתא הערבול.
2. יש להדליק את היחידה וללחוץ על "Auto-iQ™ PULSE" עד שהמרכיבים קצוצים באופן דק. יש להכניס כל מנה לקערת ערבוב גדולה.
3. מוסיפים שום קצוץ, חומץ בן יין אדום, מלח ומיץ עגבניות לקערה.
4. מצננים במשך 3 שעות לפחות
5. מתבלים לפי הטעם לפני ההגשה.



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 8

מרק דלורית





רכיבים

- 45 מ"ל שמן זית
- 1 בצל צהוב גדול, קצוץ
- 150 גרם אגודי קשיו גולמיים
- 1 תפוח גדול, מקולף, מגולען, חתוך
- 1 גזר גדול, מקולף, חתוך
- 1 ק"ג דלורית, חתוכה לקוביות
- 5 מ"ל עלי קורנית טריים
- 1 עלה דפנה
- 950 מ"ל ציר ירקות, ועוד לדילול לפי העדפה
- 2.5 מ"ל מלח ים, ועוד לפי הטעם
- פלפל שחור, לפי הטעם

הוראות

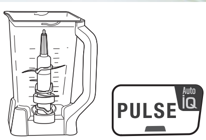
1. מחממים שמן על מחבת גדולה ומוסיפים את הבצלים, מטגנים עד שהם מתחילים להתרכך, במשך כ-5 דקות. מוסיפים את אגודי הקשיו ומטגנים, מערבים במשך כ-5 דקות
2. מוסיפים את הגזר, התפוח, הדלורית, הקורנית, ועלה הדפנה לסיר ומבשלים במשך 5 דקות. מוסיפים את הציר ומערבבים. מרתיחים את המרק ומנמיכים את הלהבה לעוצמה בינונית-נמוכה, ומבשלים עד שניתן לחתוך את הדלורית בקלות באמצעות סכין, 20-25 דקות. מוציאים את עלה הדפנה ומשליכים אותו.
3. מניחים למרק להתקרר לטמפרטורת החדר. בחלוקה למנות, יוצקים את המרק לתא הערבול. סוגרים את המכסה ומכניסים את תא הערבול לבסיס. מדליקים את היחידה ובוחרים ב-"Auto-iQ™ PUREE". מחממים את המרק לטמפרטורה הרצויה לפני ההגשה.

זהירות: אין לערבל רכיבים חמים.



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 1

סלט קצוץ



רכיבים

- 45 גרם חסה ערבית, חתיכות גדולות
- 125 גרם חזה עוף, מבושל מראש
- 75 גרם עגבניות שרי
- 45 גרם זיתי קלמטה
- 40 גרם גבינת פטה

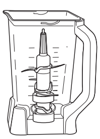
הוראות

1. מכניסים את כל הרכיבים לתוך תא הערבול לפי הסדר הרשום, החל מהחסה.
2. מדליקים את היחידה ולוחצים על "Auto-iQ™ PULSE" במשך 3 פעימות או עד להשגת רמת הקיצוץ הרצויה. מוסיפים את הרוטב המועדף עליכם ונהנים!



זמן הכנה: 15 דקות **זמן בישול:** 5-7 דקות **מנות:** 4

קוסקוס כרובית



רכיבים

- 300 גרם כרובית, פרחים בגודל 5 ס"מ
- 15 מ"ל רוזמרין, ללא גבעולים, קצוצים
- 1 שן שום, קצוצה
- ½ לימון, סחוט
- 60 מ"ל שמן זית כתית מעולה
- 2.5 מ"ל מלח ים
- 2.5 מ"ל פלפל שחור טחון
- 70 גרם שקדים חתוכים
- 3 גרם בצל ירוק, חתוך

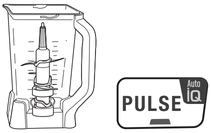
הוראות

1. מחממים תנור ל-200 מעלות. מכניסים את הכרובית לתא הערבול. מדליקים את היחידה ולוחצים על "Auto-iQ™ PULSE" קיצוץ דק.
2. מכניסים את הכרובית הקצוצה לתוך תבנית עם נייר אפייה וצולים במשך 5-7 דקות עד השחמה מסוימת ובישול הכרובית. שמים בצד.
3. שמים רוזמרין, שום, לימון, שמן, מלח ופלפל בקערת ערבול בינונית ומקציפים.
4. מוסיפים את הכרובית לקערה ביחד עם שקדים ובצל ירוק. מקפיצים. להגשה מיידית.



זמן הכנה: 15 **דקות זמן בישול:** 20-25 דקות **מנות:** 15

קציצות תרנגול הודו



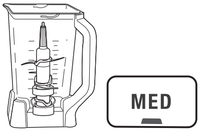
רכיבים

- 500 גרם בשר הודו כהה, קוביות של 2.5 ס"מ ומצונן היטב
- ½ בצל, מקולף, קצוץ
- 4 שיני שום, מקולפות וקצוצות
- 5 גרם עלי פטרוזיליה איטלקית, קצוצים
- 50 גרם גבינת פרמזן, מגוררת
- 15 גרם פירורי לחם
- 30 מ"ל רסק עגבניות
- 2 ביצים, טרופות
- מלח ופלפל לפי הטעם
- תרסיס שמן
- 950 מ"ל רוטב מרינדה

הוראות

1. מכניסים את בשר ההודו לתא הערבול. מדליקים את היחידה ולוחצים על "Auto-iQ™ PULSE" עד שהבשר נקצץ דק. אין לעבד יתר על המידה.
2. מעבירים את בשר ההודו לקערה ומוסיפים בצל, שום, פטרוזיליה, גבינה, פירורי לחם, רסק עגבניות, ביצים, מלח ופלפל, ומערבבים. מכינים קציצות קטנות מהתערובת.
3. מרססים קלות מחבת גדולה עם תרסיס שמן. מטגנים את הקציצות על להבה בינונית-גבוהה עד שהן משחימות מכל הצדדים, במשך כ-5 דקות. מוסיפים רוטב מרינדה ומבשלים עד שהרוטב נעשה סמיך והקציצות מבושלות היטב, במשך 15 עד 20 דקות.





זמן הכנה: 25 **דקות זמן בישול:** 20 דקות

פטוצ׳יני עם כרוב עלים ופסטו חמניות

רכיבים

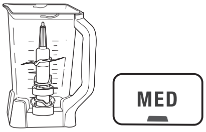
- ½ כרוב עלים בינוני, ללא גבעולים
- 5 גרם עלי בזיליקום טריים, ארוז
- 1 שן שום גדולה
- 35 גרם זרעי חמניה קלויים ללא מלח
- 30 מ״ל גבינת פרמזן
- גרידת קליפה + מיץ של ½ לימון
- מלח ים לטעם
- פלפל טחון טרי
- 60 מ״ל שמן זית + כמה שצריך

הוראות

1. מרתיחים 400 מ״ל של מים עם מלח. חולטים את כרוב העלים במשך 30 שניות ולאחר שמוציאים את העלים, טובלים אותם מיד במי קרח. סוחטים את כרוב העלים ושמים בצד לייבוש.
2. שמים את כרוב העלים, בזיליקום, שום, זרעי חמניות, פרמזן, גרידת קליפה/מיץ לימון, שמן זית וקורט מלח ופלפל בתא הערבול.
3. מדליקים את היחידה, בוחרים ב-״MEDIUM״ ומערבלים עד להשגת הסמיכות הרצויה. להגשה על הפסטה המועדפת עליכם.



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 3



אמנון בציפוף אגוזי מקדמיה ופרמזן

רכיבים

- 100 גרם אגוזי מקדמיה
- 25 גרם גבינת פרמזן בקוביות
- 15 גרם פירורי לחם פנקו
- 1 מ״ל מלח ים
- 1 מ״ל פלפל שחור טחון
- 20 מ״ל חרדל דיז׳ון
- 4 פרוסות פילטה אמנון 175 גרם

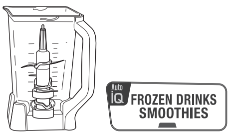
הוראות

1. מחממים תנור ל-175 מעלות. מניחים את אגוזי המקדמיה והפרמזן בתא הערבול. מדליקים את היחידה ובוחרים ב-״MEDIUM״. מערבלים עד להשגת רמת הקיצוץ הרצויה.
2. מעבירים את האגוזים הקצוצים לקערת ערבול, ומוסיפים פירורי לחם, מלח, ופלפל שחור, מערבבים היטב.
3. מושחים 5 מ״ל של חרדל על כל פרוסת אמנון. מפזרים את תערובת הפיצוי באופן שווה מלמעלה. מרססים מעט שמן על תבנית אפייה ומסדרים את הדגים בתבנית. אופים במשך 20 דקות או עד שהדג נעשה מבושל היטב.



זמן הכנה: 15 דקות **מנות:** 4

מוחיטו אוכמניות ודבש



רכיבים

- 375 גרם אוכמניות טריות
- 180 גרם מלפפונים
- 30 מ"ל נענע, ללא גבעולים
- 250 מ"ל רום בהיר
- 30 מ"ל דבש
- 175 מ"ל מיץ אגסים
- 700 מ"ל קרח

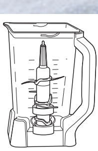
הוראות

1. מכניסים את כל הרכיבים לתוך תא הערבול לפי הסדר הרשום, החל מהאוכמניות.
2. מדליקים את היחידה ולוחצים על התוכנית "Auto-iQ™ FROZEN DRINKS/SMOOTHIES".



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 4

מרגריטה קלאסית



Auto iQ FROZEN DRINKS SMOOTHIES

רכיבים

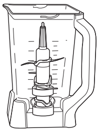
- 1 ליים, חתוך לשניים
- 1 לימון, מקולף, חתוך לרבעים
- 80 מ״ל מיץ תפוזים
- 60 מ״ל טריפל סק (ליקר תפוז)
- 160 מ״ל טקילה
- 950 מ״ל קרח

הוראות

1. מכניסים את כל הרכיבים לתוך תא הערבול לפי הסדר הרשום, החל מהליים.
2. מדליקים את היחידה ולוחצים על התוכנית ״Auto-iQ™ FROZEN DRINKS/SMOOTHIES״.



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 900 גרם



PULSE Auto iQ

סלסה משובחת בבלנדר

רכיבים

- 2 קופסות שימורים של עגבניות 310 מ"ל
- 1 בצל לבן, מקולף, חתוך לרבעים
- 1 פלפל חליפינו, ללא גרעינים
- 1 פלפל צ'ילי צ'יפוטלה משומן באדובו
- 30 מ"ל רוטב אדובו
- 1 חבילת כוסברה, עם גבעולים גזוזים
- 1 ליים, מקולף וחתוך לרבעים
- מלח ופלפל לפי הטעם

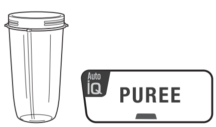
הוראות

1. מכניסים את כל הרכיבים לתוך תא הערבול לפי הסדר הרשום, החל מהעגבניות.
2. מדליקים את היחידה ולוחצים על התוכנית "Auto-iQ™ PULSE" עד להשגת הסמיכות הרצויה. לכסות ולהכניס למקרר למשך לפחות שעה לפני ההגשה.



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 625 מ״ל

חומוס קלאסי



רכיבים

- 480 גרם גרעיני חומוס מבושלים וסחוטים
- 90 מ״ל טחינה נוזלי
- 60 מ״ל מיץ לימון
- 60 מ״ל שמן זית
- 1 שן שום, מקולפת
- 5 מ״ל כמון טחון
- 0.5 מ״ל פלפל קאיין
- 5 מ״ל מלח ים

הוראות

1. מכניסים את כל הרכיבים לתוך כוס 650 מ״ל Nutri Ninja™ רגילה לפי הסדר הרשום, החל מגרעיני החומוס.
2. מדליקים את היחידה ולוחצים על ״Auto-iQ™ PUREE״. יש להוציא את הלהבים מתוך הכוס לאחר הערבול.



זמן הכנה: 10 דקות **זמן בישול:** 20 דקות **מנות:** 950 מ"ל

מטבל תרד וארטישוק

רכיבים

- 50 גרם מיונז
- 60 גרם שמנת חמוצה
- 230 גרם גבינה לבנה
- 30 מ"ל מיץ לימון
- 1 קופסת שימורים 400 גרם של לבבות ארטישוק, סחוט וקצוץ
- 55 גרם גבינת מוצרלה דלת שומן, מגוררת
- 25 גרם גבינת פרמזן, חתוכה או מגוררת
- 30 מ"ל בצל קצוץ
- 80 גרם תרד קפוא, מופשר, ללא נוזלים מיותרים

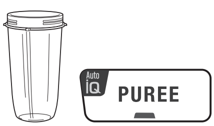
הוראות

1. מחממים תנור ל-175 מעלות. מניחים את כל המרכיבים בתא הערבול לפי הסדר הרשום למעט התרד.
2. לוחצים על "Auto-iQ™ PULSE" עד שכל הרכיבים מתערבבים.
3. מוסיפים את התרד הקצוץ ולוחצים על "Auto-iQ™ PULSE" עד שהכל משתלב. מעבירים את המטבל לצלחת הגשה עמידה בחום ואופים במשך 20 דקות.
4. מגישים עם לחם צרפתי. מתבלים עם מלח ופלפל.



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 4

מוס שוקולד בננה



רכיבים

- 2 בננות, בשלות, מקולפות, חתוכות לרבעים
- 2 אבוקדו, בשלים, מקולפים, מגולענים, חתוכים לרבעים
- 60 מ"ל רוטב שוקולד
- מיץ מחצי תפוז
- 30 מ"ל אבקת קקאו

הוראות

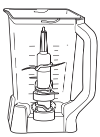
1. מכניסים את כל הרכיבים לתוך כוס 650 ™Nutri Ninja מ"ל רגילה לפי הסדר הרשום, החל מהבננה.
2. מדליקים את היחידה ובוחרים ב-"Auto-iQ™ PUREE". יש להוציא את הלהבים מתוך הכוס לאחר הערבוב.
3. מכניסים את המוס למיכל אטום ושמים במקרר לצינון.



זמן הכנה: 20 דקות **זמן בישול:** 30 **מנות:** 12

מאפין אפרסקים





רכיבים

- 275 גרם אפרסקים חתוכים
- 5 מ"ל מיץ לימון
- 60 מ"ל שמן צמחי
- 125 מ"ל חלב דל שומן
- 60 מ"ל יוגורט דל שומן
- 10 מ"ל תמצית וניל טהור
- 1 ביצה גדולה
- 160 גרם סוכר
- 245 גרם קמח רב-תכליתי
- 10 מ"ל אבקת אפייה
- 30 גרם זרעי פשתן טחונים
- 2.5 מ"ל מלח ים

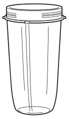
הוראות

1. מחממים תנור ל-175 מעלות. מרססים תבנית טפלון למאפינס עם תרסיס שמן. מכניסים את האפרסקים לתא הערבול. מדליקים את היחידה ולוחצים על "Auto-iQ™ PULSE" עד להשגת קיצוץ דק. מוציאים את האפרסקים ושמים בצד.
2. מכניסים מיץ לימון, שמן, חלב, יוגורט, וניל, וביצה לתא הערבול. מדליקים את היחידה ולוחצים על "MEDIUM". מערבלים עד להשגת תערובת חלקה.
3. מוסיפים סוכר, קמח, אבקת אפייה, זרעי פשתן, מלח ואפרסקים קצוצים ובוחרים ב-"MEDIUM". מערבבים עד להשגת תערובת חלקה, מגרדים את הקערה לפי הצורך.
4. מעבירים את התערובת לתבנית מאפינס מוכנה, ממלאים שלושה רבעים מהתבנית.
5. אופים במשך 30 דקות או עד שקיסם המוכנס למרכז המאפין יוצא נקי. לקרר לפני הגשה.



זמן הכנה: 5 דקות **מנות:** 4

מעדן קפוא אגוז-וניל



NUTRI NINJA ULTRA BLEND Auto iQ

רכיבים

- 125 מ״ל חלב שיבולת שועל בטעם וניל
- 40 גרם חצאי אגוז מלך
- 1 מ״ל תמצית וניל טהור
- 1 מ״ל ממתיק טבעי
- 170 גרם יוגורט יווני דל שומן בטעם וניל
- 350 גרם קרח

הוראות

1. מכניסים את כל הרכיבים לתוך כוס ™Nutri Ninja 650 מ״ל רגילה לפי הסדר הרשום, החל מחלב שיבועת השועל.
2. מדליקים את היחידה ובוחרים בתוכנית ״Nutri Ninja™ Auti-iQ™ ULTRA BLEND״. יש להוציא את הלהבים מתוך הכוס לאחר הערבוב.

שאלות ותשובות FAQ

המנוע לא מתחיל לפעול או התוספת לא מסתובבת.
• ודאו שהמיכל מונח היטב בתוך בסיס המנוע.
• ודאו שהמכסה סגור היטב על המיכל בעמדה הנכונה.
• המכשיר כבוי. לחצו על כפתור ההפעלה כדי להדליק אותו.
• בדקו אם התקע מוכנס היטב לתוך שקע החשמל.
• בדקו את המפסק החשמלי.
• ודאו שהיחידה לא בעומס יתר.
• אם היחידה בעומס יתר, המכשיר ייעצר ונורית החשמל תהבהב. נתקו והמתינו 15 דקות לפני שימוש נוסף.
• אם היחידה התחממה יתר על המידה, נתקו והמתינו 15 דקות לפני שימוש נוסף.

המזון קצוץ באופן לא שווה?
יתכן שאתם קוצצים יותר מדי מזון בבת אחת, או שהחתיכות לא שוות. עיבוד כמויות קטנות יותר בכל פעם הוא הפתרון האידיאלי.

המזון קצוץ דק מדי או מימי מדי.
המזון מעובד יתר על המידה. השתמשו בכפתור Auto-iQ™ Pulse לעיבוד מבוקר.

מזון מצטבר על המכסה או על דפנות תא הערבול.
התערובת סמיכה מדי. הוסיפו עוד נוזלים.

נורה אדומה מהבהבת:
היחידה לא הותקנה כראוי. למען בטיחותכם, ניתן יהיה להדליק את היחידה רק אם היא מורכבת כראוי. נא לעיין בעמודי ההרכבה של מדריך זה לסיוע.



הערות

הערות



BL642IS_IG_15229